

11

Cómo poner la mesa

Cuando se celebra una comida o cena formal la disposición de la mesa debe seguir unas reglas muy estrictas:

- La mesa debe estar totalmente preparada cuando llegan los primeros invitados (nada de carreras a última hora).
- Debe estar bien iluminada: ni invitados deslumbrados, ni invitados en la penumbra.
- La mesa se cubrirá con un mantel, a ser posible de hilo, de color blanco o crudo (nada de "mantelitos" individuales).
- El mantel debe hacer juego con la vajilla y con la decoración del salón; debe estar impecablemente planchado (nada de excusas: "...es que como es de hilo se arruga con sólo mirarlo...").
- La mesa no debe estar sobrecargada, como motivo decorativo un bonito centro de flores, pero que no obstaculice la visión entre los invitados.
- Entre cada sitio se mantendrá una distancia suficiente, para que los comensales se puedan desenvolver con comodidad (si su mesa es para 8 personas, no trate de batir ningún record sentando 14).
- La servilleta se dispondrá en forma de rectángulo o de triángulo a la izquierda del plato o sobre el mismo. Nada de forma de "palomita" ni otras formas alegóricas, y mucho menos dentro de una copa.
- Los platos pueden estar ya colocados, aunque lo más ortodoxo es tener dispuesto un bajo plato e ir colocando los platos a medida que se vayan a utilizar.
- No se ponen ceniceros en la mesa. Si hubiese fumadores entre los comensales los ceniceros sólo se sacarán cuando se sirva el café.



a

COLOCACIÓN DE LOS CUBIERTOS:

- El cuchillo, la pala de pescado y la cuchara a la derecha del plato (el cuchillo con el filo mirando al plato).
- El tenedor a la izquierda.

- Los cubiertos se disponen de tal manera que los primeros que se utilizan son los más alejados del plato, y los que se utilizan en último lugar los más próximos al mismo.
- Los cubiertos de postre se colocan enfrente del plato (entre éste y las copas): el tenedor mirando a la derecha y la cucharilla o cuchillo mirando a la izquierda.

LAS COPAS

Se sitúan enfrente del plato. Hay varias maneras de disponerlas, pero la más ortodoxa es en fila y un poco desplazadas hacia la derecha del plato. El orden de las copas será:

De mayor a menor tamaño y de izquierda a derecha. Empezando por la izquierda, primero la copa de agua, luego la de vino tinto y luego la de vino blanco; entre estas dos últimas se coloca la copa de cava o champagne.

EL PAN

Enfrente del plato, un poco a la izquierda, se coloca el platito del pan. El pan se cortará con la mano (nada de cuchillo), y las migas, a ser posible, que caigan en el platito (para algo se pone).

